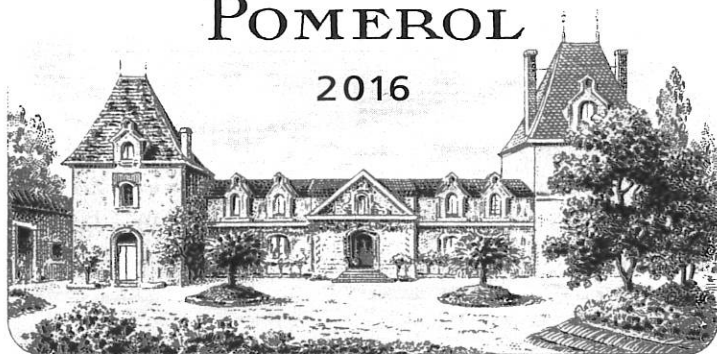


Vieux Château Certan

Grand Vin
POMEROL

2016



Appellation Pomerol contrôlée

Famille Thienpont, propriétaire

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

Vieux Château Certan

2016

Une très grande année

Probablement dus aux effets du réchauffement climatique, 2016 a été une année à forts contrastes météorologiques. Un hiver particulièrement doux suivi d'un printemps très pluvieux ont favorisé le développement d'importantes réserves en eau. Cette eau a permis à la végétation de supporter sans trop de difficultés un été très ensoleillé et extrêmement sec jusque tard dans la saison.

Grâce à quelques rares journées de beau temps mi-juin, la floraison a été rapide et homogène, présageant d'un volume de récolte satisfaisant. L'excellent état sanitaire des raisins tout au long de l'été a permis de repousser les vendanges le plus tard possible et de profiter des quelques averses qui ont réhydraté les vignes et optimisé la maturation. Favorablement ralenties en vigueur, les vieilles vignes ont produit des vins remarquablement colorés, concentrés et équilibrés.

Vieux Château Certan 2016 présente une robe rubis profond d'une rare intensité, des arômes de fruit noir, de cerise bigarreau. Le vin, par ses merlots opulents, roule. L'équilibre entre fraîcheur et concentration est remarquable. Velouté, appétant, sapide, il laisse apparaître toutes les caractéristiques d'un grand millésime de garde.

- Effeuilage :	du 26/07 au 2/8 et les 21 et 22/09 2016.
- Eclaircissage :	du 8 au 12/08.
- Vendanges en trois temps :	du 3 au 7/10, les 10 et 11/10 et enfin les 17 et 18/10.
- Rendement :	40,5 hectolitres/hectare.
- Assemblage :	85 % Merlot ; 14 % Cabernet Franc ; 1% Cabernet Sauvignon.
- pH :	3,77
- IPT :	82
- Acidité totale :	3,30 g/l
- Degré alcoolique :	14,5 % vol.

Vieux Château Certan

2016

An outstanding year

Probably due to the effects of global warming, 2016 was a year of great climatic contrasts. A very mild winter was followed by a very rainy spring, which helped restore the soil's water reserves. This water enabled the vines to cope well with very sunny and extremely hot conditions until late in the growing season.

Thanks to a few rare days of fine weather in mid-June, the flowering process went quickly and evenly and provided an early indication of the satisfactory future crop size. With the grapes in an excellent state of health during the whole of the summer, the harvesting dates could be pushed back as far as possible, allowing the vines to benefit from a couple of rain showers which rehydrated the vines and enhanced ripening. The vigour of the old vines was favourably slowed, and as a result, they produced wines with amazing deep colour, concentration and balance.

Vieux Château Certan 2016 displays a deep, ruby hue of exceptional intensity and reveals aromas of black fruit and Royal Ann cherries. With opulent Merlot, the wine rolls over the tongue. The balance between freshness and concentration is superb. Velvety, seductive and flavoursome, this wine exhibits all the traits of a great, long-ageing vintage.

- De-leafing:	from 26 th July to 2 nd August and 21 st and 22 nd September 2016.
- Crop thinning:	from 8 th to 12 th August 2016.
- Harvesting in three stages:	3 rd to 7 th October, 10 th and 11 th October, and finally 17 th and 18 th October 2016.
- Yield :	40.5 hectolitres/hectare.
- Blend :	85% Merlot, 14% Cabernet Franc and 1% Cabernet Sauvignon.
- pH :	3.77
- IPT :	82
- Total acidity :	3.3 g/l
- Alcoholic degree :	14.5